



Pinsa mit Back-Frischkäse Kissen

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,5 kg Pinsateig (Convenience Produkt)
- 1,25 kg Alpenhain Back-Frischkäse Kissen mit Schnittlauch
- 350 g gebeizter Lachs
- 300 g Pesto nach Wahl

Zutaten für den Pinsa-Aufstrich:

- 200 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- 200 g Sauerrahm
- 100 g Frischkäse
- 100 g Sahne
- 100 g Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- Optional: 100 g frische Kräuter, fein geschnitten



Zubereitung:

1. Für den Aufstrich: Alle Zutaten für den Aufstrich homogen verrühren und abschmecken.
2. Pinsateig portionieren und ausrollen, in die Länge ziehen. Anschließend mit dem Aufstrich bestreichen und nach Packungsanweisung knusprig backen.
3. In der Zwischenzeit die Alpenhain Back-Frischkäse Kissen mit Schnittlauch nach Packungsanweisung zubereiten.
4. Die Pinsa zum Schluss mit 5 Alpenhain Back-Frischkäse Kissen mit Schnittlauch, 4 Scheiben Lachs, 30 g Pesto belegen.

Tipp:

Die Alpenhain Back-Frischkäse Kissen mit Schnittlauch können auch direkt auf den Pinsateig gegeben und mitgebacken werden. Für ein knusprigeres Ergebnis werden sie separat frittiert.